marabout FLASH AMZ

prendili per la gola... dolcemente

con Gradina

50 RICETTE A CURA DI "LISA BIONDI"

MARABOUT - FLASH

L'ENCICLOPEDIA PRATICA DELLA VITA MODERNA

Questo VOLUME
è stato redatto da LISA BIONDI
illustrazioni di B. BODINI
redattore capo E. FASANELLA

Edizione speciale
fuori commercio

PRIMA EDIZIONE

© Copyright 1968 - Editrice amz - Milano

PRENDETELI PER LA GOLA...
DOLCEMENTE

CON GRADINA

50 RICETTE A CURA DI LISA BIONDI

editrice AMZ milano

PREFAZIONE

Da indagini ed inchieste di vario genere e di varia ampiezza, è emerso che i dolci sono consumati ed apprezzati da una grande quantità di persone e che il desiderio, non sempre attuabile, di gran parte delle donne è quello di poterli preparare in casa.

Ho pensato perciò di fare cosa utile preparando un libretto tutto dedicato ai dolci: un libretto che, per le sue dimensioni, più che un libro vi ricorderà, in chiave moderna, il quaderno della nonna, dove si trovavano, con le usuali ricette di dolci, ricette per preparare ghiottonerie insolite.

In esso troverete spunti per tutte le occasioni: per le merende dei vostri bambini, per lasciare nei vostri ospiti un buon ricordo della vostra abilità di cuoca, per poter insomma prendere dolcemente per la gola chi vorrete...

Queste ricette serviranno a dare una nota di festa anche al pasto più frugale, contribuendo magari a rialzare il morale di una giornata grigia.

Questa pubblicazione risponderà a molti vostri interrogativi e troverà facilmente posto tra gli appunti che tenete sottomano, perché notizie ed indicazioni pratiche non mancano.

Nelle ricette ho consigliato Gradina, perché il suo impiego nei dolci dà dei buoni risultati. Le vostre torte, i vostri biscotti e tutto quello che farete, saranno soffici e leggeri con Gradina, l'ingrediente vegetale che condisce senza appesantire. Credetemi... nella mia cucina ne ho fatti di dolci...

LISA BIONDI

6

NOTIZIE STORICHE SUI DOLCI

A me i golosi sono sempre piaciuti, forse perché faccio parte anch'io di questa categoria; per questo ho tentato di fare una specie di albero genealogico dei dolci ad uso di ghiottoni e golosi... ma non troppo.

Il desiderio di alimenti dolci è nato con l'uomo, che lo poté soddisfare quando scoprì il miele trovato allo stato naturale. Con l'evoluzione dell'uomo, si ebbe anche un arricchimento di gusto e la ricerca di qualche cosa di più elaborato o di diverso. Così presso greci e cretesi furono preparate delle paste dolci a base di farina di frumento o di riso e miele; greci e romani, alla fine dei loro sontuosi banchetti, servirono dolci a base di uova, farina e miele arricchiti da frutta trattata come la confettura; gli antichi inoltre scoprirono la panna montata che Orazio nei suoi scritti citò come « *nubes* » o « *nives esculenta* ».

Anche i sorbetti ebbero origine molto antiche: dicono gli storici che Alessandro Magno durante le sue battaglie si cibasse di una specie di gelato alla frutta; anche gli orientali conobbero molto presto il gelato, tanto che, con le loro scorribande nell'Italia Meridionale, lo fecero conoscere a napoletani e siciliani dai quali poi venne diffuso in tutta Italia; fu un genovese che nel 1700 portò l'uso del gelato a New York.

Ma torniamo ai dolci normali: dopo il periodo medioevale, nel quale erano di moda dolci a base di marzapane preparati per lo più nei conventi, si ebbero intorno al 1300 fantasiose pinoccate, panforti e panspeziati. Ercole d'Este nel 1500, in un memorabile banchetto, servì cotognate e persicate che vennero così ad arricchire il numero dei dolci conosciuti a quell'epoca.

La cioccolata nacque nel 1518 e venne portata in Italia dagli spagnoli; gli europei unirono alla polvere di cacao zucchero e latte dando origine così alla « bevanda degli Dei », cioè alla cioccolata in tazza, che assieme al tè ed al caffè fu il simbolo sociale del nuovo corso della gastronomia settecentesca; un colossale *plum pudding* fu preparato per la salita al trono di Elisabetta d'Inghilterra nel 1558; i cinesi probabilmente conobbero per primi lo zucchero, poi gli inglesi nel 1630 impiantarono in Inghilterra la prima raffineria europea; nel 1800 poi ebbe inizio l'uso della barbabietola da zucchero per l'estrazione dello zucchero, prima estratto solamente dalla canna da zucchero.

Agli inizi del 1900, in Inghilterra fiorì l'industria per la produzione dei biscotti secchi; le altre nazioni europee, imitando questo esempio, impiantarono industrie dolciarie che ai giorni nostri hanno fatto passi da gigante, permettendoci di soddisfare qualunque peccato di gola. Però sappiamo che non sempre i dolci si comprano; quando la donna ha tempo preferisce prepararli in casa e vederli così prender forma nel forno della sua cucina.

MISURE ED EQUIVALENZE

Dash (spruzzo)	= 1/8 di cucchiaino scarso
60 gocce	= 1 cucchiaino
3 cucchiaini	= 1 cucchiaio
4 cucchiai	= 1/4 di tazza
5 cucchiai e 1/3	= 1/3 di tazza
8 cucchiai	= 1/2 tazza
12 cucchiai	= 3/4 di tazza
16 cucchiai	= 1 tazza
1 tazza	= 1/4 di litro
2 tazze	= 1/2 litro
4 tazze	= 1 litro

Misure in tazze (tipo caffellatte)

1 tazza di burro	= 230 grammi
1 tazza di cacao in polvere	= 100 grammi
1 tazza di ciliegine candite intere	= 200 grammi
1 tazza di farina bianca	= 115 gr. setacciata
1 tazza di fecola	= 120 grammi
1 tazza di latte	= 250 grammi
1 tazza di mandorle	= 155 grammi
1 tazza di margarina vegetale	= 230 grammi
1 tazza di mele pelate e a dadini	= 95 grammi
1 tazza di miele	= 340 grammi
2 tazze e 1/2 di noci sgusciate	= 450 gr. col guscio
1 tazza di noci tritate	= 120 gr. sgusciate
1 tazza di pangrattato	= 100 grammi
1 tazza di panna liquida	= 230 grammi o due tazze se montata

1 tazza di riso crudo	=	225 grammi
1 tazza di uvette	=	200 grammi
1 tazza di zucchero a velo	=	130 grammi
1 tazza di zucchero normale	=	200 grammi

da 1 limone medio si ricavano	3-4 cucchiai di succo e 1 cucchiaino e 1/2 di scorza grattugiata
da 1 arancia media si ricavano	1/2 tazza di succo e 1 cucchiaino di scorza grattugiata

Misure in cucchiai

1 cucchiaino raso di lievito in polvere	=	4 grammi
1 cucchiaino raso di sale	=	5 grammi
1 cucchiaio raso di acqua	=	15 grammi
1 cucchiaio raso di caffè macinato	=	7 grammi
1 cucchiaio raso di farina	=	15 grammi
1 cucchiaio raso di fecola	=	20 grammi
1 cucchiaio raso di latte	=	15 grammi
1 cucchiaio raso di margarina	=	15 grammi
1 cucchiaio raso di riso	=	20 grammi
1 cucchiaio raso di sale fino	=	16 grammi
1 cucchiaio raso di semolino	=	12 grammi
1 cucchiaio raso di zucchero	=	15 grammi
1 noce di burro	=	15 grammi

Misure in bicchieri

1 bicchiere da acqua ha la capacità di	=	200 gr. circa
1 bicchiere da vino ha la capacità di	=	100 gr. circa
1 bicchiere da marsala ha la capacità di	=	50 gr. circa
1 bicchiere da liquore ha la capacità di	=	30 gr. circa

ZUCCHERO
FARINA

1 - BEIGNETS

Ingredienti: *1 quarto di litro di acqua - 125 gr. di margarina Gradina - 1 pizzico di sale - 150 gr. di farina bianca - 4 uova intere.*

In una casseruola non troppo grande portate all'ebollizione l'acqua con la Gradina e il sale. Togliete la casseruola dal fuoco e versatevi, sempre mescolando, la farina in una volta sola. Rimettete il composto sul fuoco e lasciatelo cuocere per 5 minuti ancora, finché l'impasto si staccherà dalle pareti. Versatelo in una terrina, lasciatelo raffreddare, poi unitevi le uova intere uno alla volta e sempre sbattendo energicamente. Continuate a sbattere finché la pasta formerà delle bollicine; mettetela in un sacchetto con la bocchetta liscia di metallo e premendo fate uscire sulla lastra del forno unta delle palline grosse come una noce (ne otterrete circa 50) tenendole distanti 4 cm. l'una dall'altra. Fatele cuocere in forno moderato (180°), senza aprirlo durante la cottura, per circa 15 minuti (nel forno troppo caldo la pasta si gonfierebbe subito, ma si appiattirebbe appena tolta dal forno; nel forno non caldo abbastanza non si gonfierebbe del tutto). A cottura ultimata l'interno dei beignets dev'essere completamente vuoto e asciutto. Toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare su una gratella.
Apriteli da un lato con le forbici e riempiteli con una crema pasticciera, panna montata o zabaglione.

2 - BRIOCHE

Ingredienti: *300 gr. di farina bianca - 10 gr. di lievito di birra - 4 cucchiai di acqua tiepida - 125 gr. di margarina Gradina - 5 gr. di sale - 25 gr. di zucchero - 2-3 uova intere - 1 cucchiaio di latte.*
per lucidare: *1 tuorlo d'uovo sbattuto con 1 cucchiaio d'acqua e 1 cucchiaino di zucchero, oppure semplicemente 1 bianco d'uovo sbattuto con 1 cucchiaino di zucchero.*

Fate sciogliere il lievito di birra con l'acqua tiepida, poi unitevi poca farina per ottenere un pastello morbido. Copritelo e lasciatelo lievitare per 1/4 d'ora. Setacciate la rimanente farina a fontana sul tavolo, al centro mettete il pastello lievitato, il sale, lo zucchero, le uova e il latte. Lavorate l'impasto fino ad ottenere una pasta elastica ed omogenea, poi unitevi poco alla volta la Gradina, sempre lavorando bene la pasta.
Mettete la pasta in una terrina unta, copritela e lasciatela lievitare in luogo tiepido finché si sarà raddoppiato il suo volume. Riprendete la pasta e staccatene un pezzo con il quale formerete una palla.
Mettete la rimanente pasta a 2/3 di altezza in un grosso stampo da brioche unto e al centro appoggiatevi la palla tenuta a parte. Coprite e lasciate lievitare in luogo tiepido finché la pasta avrà raggiunto l'orlo dello stampo. Spennellate la superficie con l'uovo sbattuto e mettete in forno moderato a cuocere per circa mezz'ora.
Togliete la brioche dal forno e sformatela dopo qualche minuto su una gratella, dove la lascerete diventare fredda. Potrete preparare delle brioches piccole,

suddividendo l'impasto negli appositi stampini e procedendo in tutto come sopra indicato.

3 - PAN DI SPAGNA

Ingredienti: *125 gr. di zucchero - 4 uova intere - essenza di anice o zucchero vanigliato oppure scorza grattugiata di limone (a piacere) - 50 gr. di farina bianca - 40 gr. di fecola - 15 gr. di margarina Gradina appena sciolta - 1 pizzichino di sale.*

In una terrina o altro recipiente che vada a bagnomaria, ma più grande della pentola sottostante, così da non toccare l'acqua, mettete lo zucchero, le uova, lo zucchero vanigliato oppure la scorza di limone o l'essenza d'anice e il sale. Sull'acqua in ebollizione sbattete il composto non molto fortemente con la frusta o il frullino, finché inizierà ad aumentare il volume, poi togliete il recipiente dal fuoco e continuate a sbattere sempre a bagnomaria, finché il composto sarà aumentato e inspessito. A questo punto versatevi molto delicatamente a pioggia sempre rimestando, la farina e la fecola setacciate insieme, poi la Gradina sciolta. Mettete l'impasto in una tortiera larga 22 cm. e alta 5 cm., leggermente unta e infarinata (raddoppiando le dosi sopra indicate, userete una tortiera larga 30 cm. e alta 5 cm.) e fatelo cuocere in forno moderato per 20-25 minuti o più se la dose è doppia. Togliete il dolce dal forno, sformatelo su una gratella e lasciatelo raffreddare. Si potrà servire così semplicemente, oppure farcito.

4 - PASTA BRISÉ

Ingredienti: *300 gr. di farina - 150 gr. di margarina Gradina - 1/2 bicchiere circa di acqua gelata - 1 pizzico di sale.*

Setacciate la farina a fontana sul tavolo, al centro mettete Gradina (che tagliuzzerete in pezzettini della grossezza di piselli) l'acqua e il sale. Lavorate molto velocemente l'impasto con la punta delle dita e formate una palla. Avvolgetela in carta oleata e tenetela al fresco per 20 minuti. Riprendete la pasta e tiratela con il matterello secondo la ricetta scelta.

5 - PASTA FROLLA

Ingredienti: *300 gr. di farina - 150 gr. di margarina Gradina - 100 gr. di zucchero - 2 tuorli d'uovo - 1 cucchiaio di marsala - 1 pizzico di sale - scorza di limone grattugiata.*

Sul tavolo setacciate a fontana la farina, al centro riunite la Gradina a pezzetti che lavorerete con lo zucchero, poi aggiungete i tuorli d'uovo, il marsala, la scorza di limone grattugiata e il sale. Incominciate a lavorare dal centro prendendo man mano nell'impasto tutta la farina. Impastate velocemente, formate una palla, avvolgetela in carta oleata e lasciatela riposare al fresco per mezz'ora. Con questa pasta più o meno dolce, potrete preparare crostate varie, pasticci e biscotti.

6 - PASTA MARGHERITA

Ingredienti: *4 uova intere - 6 cucchiai di acqua bollente - 250 gr. di zucchero - 140 gr. di fecola di patate - 160 gr. di farina bianca - 2 cucchiaini rasi di lievito in polvere - 2 bustine di zucchero vanigliato oppure solo la parte gialla della scorza di limone grattugiata.*

In una terrina montate i tuorli d'uovo con l'acqua bollente, mescolatevi lentamente 170 gr. di zucchero e la scorza di limone. A parte montate a neve i bianchi d'uovo poi unitevi, sempre sbattendo, il rimanente zucchero. La neve deve risultare tanto consistente da non cadere capovolgendo la terrina.
Mescolatela delicatamente ai tuorli d'uovo, poi setacciatevi sopra le due farine e il lievito. Incorporatele con molta delicatezza, poi versate il composto in una tortiera larga 26 cm. e alta 5 cm. unta e infarinata. Mettete subito in forno caldo a cuocere per circa 40 minuti. Togliete la torta dal forno, sformatela quando sarà tiepida, poi lasciatela raffreddare completamente su una gratella e farcitela a piacere.

7 - PASTA PER CRÈPES

(12 crèpes)

Ingredienti: *125 gr. di farina - 2 uova - 1 bicchiere e 1/2 circa di latte o di acqua (200 gr.) - 20 gr. di margarina Gradina - 1/2 cucchiaino di sale.*
per friggere: *50 gr. di margarina Gradina.*

In una terrina mescolate le uova intere con la farina e il sale, poi unitevi poco alla volta il latte e la Gradina sciolta. Sbattete bene con la frusta il composto, piuttosto scorrevole. Avvolgete il pezzo di Gradina in una garza che legherete. Fate scaldare il padellino largo 15 cm. a fuoco vivo e passatevi velocemente il sacchettino contenente Gradina. Versate 2 cucchiai di composto nel padellino ben caldo e muovetelo in modo che tutto il fondo venga ricoperto da uno strato molto sottile di pasta. Voltate la crèpe quando i bordi diventeranno leggermente dorati e secchi e continuate la cottura a calore più debole muovendo di tanto in tanto il padellino. Continuate nel suddetto modo fino all'esaurimento del composto.

8 - PASTA SFOGLIATA

Ingredienti: *300 gr. di margarina Gradina - 325 gr. di farina bianca - 100 gr. di acqua - 1 tuorlo d'uovo - 5 grammi di sale.*

Disponete 125 gr. di farina a fontana sul tavolo, nel centro mettete la Gradina, spezzettatela con due spatole flessibili o con due coltelli, unendo la farina man mano. Quando la farina sarà tutta assorbita, formate una palla, avvolgetela in carta oleata e mettetela al fresco per almeno mezz'ora. Volendo potrete prepararla anche qualche giorno prima.

Pastello: impastate sul tavolo la rimanente farina bianca con 100 gr. (esatti) di acqua, 1 tuorlo d'uovo e il sale. Lavorate la pasta finché sarà ben amalgamata. Formate una palla, copritela o avvolgetela in carta oleata e lasciate riposare per un'ora. Sul tavolo leg-

germente infarinato mettete il pastello, spruzzatelo di farina e tirate con il matterello un rettangolo di 1 cm. scarso di altezza. Con una spatola spalmate l'impasto di Gradina e farina su 2/3 del rettangolo, tenendolo 1 cm. più dentro dei bordi. Ripiegate la parte non spalmata su Gradina e poi il tutto a metà. Col matterello premete il bordo attorno e in centro. Avvolgete la pasta in carta oleata e ponetela al fresco per mezz'ora. Rimettetela sul tagliere (sempre leggermente infarinato) tenendo la parte lunga verso di voi. Spruzzatela di farina e schiacciatela leggermente con il matterello. A questo punto girate l'impasto in modo di avere la parte stretta verso di voi e incominciate a tirare la sfoglia a rettangolo dell'altezza di 1 cm. scarso. Riunite i bordi corti al centro poi ripiegate la pasta a metà. Schiacciate col matterello, poi voltate l'impasto per poter avere la parte stretta davanti a voi.

Tirate la sfoglia, ripiegatela in 3 parti, schiacciate con il matterello e mettetela (avvolta in carta oleata) al fresco per mezz'ora.

Trascorso questo tempo ripetete le operazioni di piegatura. A questo punto la pasta è pronta per l'impiego desiderato.

9 - TORTA SOFFICE DA FARCIRE

Ingredienti: *4 uova - 100 gr. di zucchero - 1 bustina di zucchero vanigliato - 80 gr. di farina setacciata - 60 gr. di margarina Gradina.*

Su fuoco moderato fate sciogliere Gradina poi lasciatela raffreddare. In una terrina sbattete i tuorli d'uovo con lo zucchero per 1/4 d'ora, poi unitevi poco al-

la volta la farina setacciata con lo zucchero vanigliato. Montate a neve le chiare d'uovo e unitele delicatamente al composto con una spatola e così pure fate con Gradina. L'importante è di non *sbattere* ma di incorporare questi due ingredienti al composto, mescolando dal sotto in su. Versate il composto in una tortiera larga 22 cm. e alta 5 cm. unta e spolverizzata di farina e fatelo cuocere in forno moderato (180°) per 35-40 minuti. Togliete la torta dal forno, sformatela su una griglia dove la lascerete raffreddare, poi tagliatela a metà e farcitela a piacere.

Soffiati, Budini e Creme

10 - BUDINO DI CIOCCOLATA

Ingredienti per 4 persone: *50 gr. di farina - 25 gr. di cacao dolce - 25 gr. di cacao amaro - 50 gr. circa di zucchero - 50 gr. di margarina Gradina - 1/2 litro di latte - scorza di limone grattugiata a piacere.*

In una casseruola riunite lo zucchero, il cacao dolce e amaro, la farina, Gradina, ponete sul fuoco e mescolando, formate un impasto sodo. Versate il latte freddo in una volta sola, aggiungete la scorza di limone e sempre rimestando, portate all'ebollizione, poi calcolate 10 minuti di cottura. Versate il composto nello stampo precedentemente bagnato di acqua oppure di caffè o liquore.

Tenete il budino un poco al fresco, poi sformatelo sul piatto da portata.

11 - BUDINO DI SEMOLINO

Ingredienti: *1 litro di latte - 30 gr. di margarina Gradina - 200 gr. di semolino - 250 gr. di zucchero - scorza grattugiata di limone - 5 uova - 100 gr. di uvetta (o altri canditi) fatta rinvenire in acqua tiepida e scolata.*

In una casseruola mettete a freddo il latte e la Gradina; al primo bollore versatevi a pioggia il semolino e fate cuocere, sempre mescolando. Dopo 10 minuti unitevi 200 gr. di zucchero e la scorza grattugiata di limone; lasciate cuocere ancora 5 minuti, poi togliete la casseruola dal fuoco.

In una scodella sbattete (ma non a neve) 5 chiare di uovo, unitevi i tuorli, poi sempre mescolando versate nel semolino cotto le uova e l'uvetta. In uno stampo alto e stretto fate dorate su fuoco debole 50 gr. di zucchero con un cucchiaio di acqua, togliete dal fuoco e scuotete lo stampo in modo da rivestirlo tutto di caramello; lasciate raffreddare, poi versatevi il composto di semolino e fate cuocere a bagnomaria sul fuoco o in forno per un'ora abbondante, finché sarà rassodato. Lasciate raffreddare, poi sformate.

12 - CREMA DI AMARETTI

Ingredienti: *3 tuorli d'uovo - 1 uovo intero - 1 cucchiaio di farina - 100 gr. di zucchero - 30 gr. di margarina Gradina tenuta a temperatura ambiente - ½ litro di latte - 50 gr. di amaretti.*

per la guarnizione *a piacere: panna montata o ciliegie sotto spirito.*

02

Sbattete a spuma per 1 quarto d'ora i tuorli d'uovo, l'uovo intero, la farina, lo zucchero, poi unitevi la Gradina, il latte e gli amaretti pestati finemente. Fate cuocere la crema su fuoco debole sempre mescolando e lasciatela addensare senza bollire. Toglietela dal fuoco, rimestatela ogni tanto per evitare la formazione della pellicina alla superficie, poi versatela in coppe che metterete per qualche ora in frigorifero. Guarnite le coppe a piacere con panna montata o ciliegie sotto spirito.

13 - CREME GRADINA

CREMA AL CAFFE'

Ingredienti: *100 gr. di margarina Gradina (temperatura ambiente) - 100 gr. di zucchero - 2 tuorli d'uovo - 2 cucchiaini di caffè molto concentrato - 1 albume a neve solidissima.*

Sbattete a lungo la Gradina e lo zucchero fino a renderli una crema spumosa, aggiungete i tuorli ad uno ad uno e infine unite il caffè forte e bollente poco alla volta, amalgamando il tutto. Lasciate riposare qualche minuto, poi unite l'albume montato a neve, a cucchiai, sbattendo velocemente.

CREMA AL RHUM

Ingredienti: *100 gr. di margarina Gradina (temperatura ambiente) - 100 gr. di zucchero - 2 tuorli d'uovo - 2 cucchiaini e ½ di rhum - 1 albume a neve solidissima.*

Sbattete a lungo la Gradina e lo zucchero fino a renderli una crema spumosa, aggiungete i tuorli uno ad

uno e infine unite il rhum poco alla volta amalgamando il tutto. Lasciate riposare qualche minuto poi unite l'albume montato a neve a cucchiai, sbattendo velocemente.

CREMA AL CIOCCOLATO

Ingredienti: *3 uova intere - 75 gr. di zucchero a velo - 50 gr. di ciccolata grattugiata - ½ cucchiaio di latte - 150 gr. di margarina Gradina (temperatura ambiente).*

In una terrina sbattete con un cucchiaio di legno per 20 minuti i tuorli d'uovo con lo zucchero, e unite quindi la cioccolata grattugiata (sciolta su fuoco debole con il latte). A parte sbattete la Gradina finché sarà spumosa e unite la crema di cioccolata poco alla volta. In ultimo aggiungete a cucchiaiate le chiare montate a neve, sbattendo, velocemente, con forza.

14 - CREMA PASTICCIERA

Ingredienti: *4 tuorli d'uovo - 100 gr. di zucchero - 40-50 gr. di farina (aumentata o diminuita secondo il grado di consistenza desiderata) - scorza di limone - ½ litro di latte - 30 gr. di margarina Gradina.*

Sbattete per circa 15 minuti i tuorli d'uovo con lo zucchero, mescolatevi la farina, quindi il latte tiepido poco alla volta e infine aggiungete la scorza di limone (che verrà tolta) e Gradina. Fate cuocere sempre rimestando, finché la crema si sarà addensata senza bollire. Toglietela dal fuoco, versatela in una terrina e mescolala ogni tanto per evitare la formazione della pellicina alla superficie.

15 - GLASSATURA BIANCA

Ingredienti: *300 gr. di zucchero a velo - 1 bustina di zucchero vanigliato - 90 gr. di margarina Gradina tenuta a temperatura ambiente - 3 cucchiai di latte o di panna liquida.*

Setacciate lo zucchero con lo zucchero vanigliato, poi mescolatevi Gradina e il latte, sempre sbattendo finché il composto sarà spumoso.
Potrete variare la ricetta aggiungendovi della cioccolata fondente oppure sostituendo lo zucchero vanigliato e il latte con succo di limone o di arancia.
Questa dose serve per farcire e coprire una torta di circa 22 cm. di diametro.

16 - SOFFIATO ALL'ARANCIA

Ingredienti: *135 gr. di latte - 50 gr. di zucchero - 30 gr. di farina - 30 gr. di margarina Gradina - 3 tuorli d'uovo - 4 bianchi d'uovo - 1 pizzichino di sale - scorza grattugiata di arancia.*

In una casseruolina stemperate la farina con il latte. Aggiungete lo zucchero e il sale e sempre mescolando, lasciate cuocere il composto finché si addenserà. Toglietelo dal fuoco, unite Gradina, i tuorli d'uovo, la scorza d'arancia e quando si sarà raffreddato e soltanto prima di mettere in forno, unite i bianchi montati a neve. Versate il composto in uno stampo da soufflé unto e spolverizzato di zucchero e pareggiatene la superficie. Ponetelo in forno moderato per 20 minuti circa, toglietelo, spolverizzatelo di zucchero e mettetelo

ancora in forno a caramellare. Se volete il soufflé alla vaniglia sostituite la scorza d'arancia con della vaniglina.
Un'altra variante simpatica è quella di unire al composto 3-4 amaretti pestati ed inumiditi con Kirsch o altro liquore a piacere. Servite subito il soufflé nel recipiente di cottura.

17 - SOFFIATO AL LIQUORE

Ingredienti: *50 gr. di margarina Gradina - 30 gr. di farina - ¼ di litro di latte - 3 cucchiai di zucchero - 3 cucchiai di liquore (triple sec) - 3 cucchiai di fecola - 4 tuorli d'uovo - 4 albumi montati a neve con sale e limone - un pizzichino di sale.*

In un tegame fate sciogliere Gradina, unitevi la farina e, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno, lasciate imbiondire, poi versate il latte in una volta sola, lasciate bollire e salate. Togliete dal fuoco e aggiungetevi lo zucchero, il liquore, la fecola, i tuorli uno alla volta rimestando sempre, infine gli albumi montati a neve fermissima. Ungete con Gradina uno stampo alto (o pirofila), cospargetelo di zucchero togliendo il superfluo, versatevi il composto e fate cuocere in forno caldo per 20 minuti circa. Servite immediatamente.

18 - SOFFIATO DI NOCI

Ingredienti: *40 gr. di margarina Gradina - 40 gr. di farina - 9 cucchiai di latte - ½ stecca di vaniglia - 80*

gr. di noci tritate (350 gr. circa di noci con il guscio) - 1 cucchiaio di brandy - 100 gr. di zucchero - 5 uova intere.

In una casseruola, fate rosolare la Gradina con la farina, unite il latte caldo, la stecca di vaniglia e lasciate cuocere, sempre mescolando, per circa 8 minuti. Togliete il composto dal fuoco, mescolatevi subito le noci, il brandy, poi aggiungete i tuorli d'uovo sbattuti con lo zucchero e lasciate intiepidire. Al momento di infornare mescolatevi, molto delicatamente, i bianchi d'uovo montati a neve soda. Versate il composto in uno stampo da soufflé, largo cm. 16 e alto cm. 6, unto e cosparso di zucchero. Mettete in forno moderato a cuocere per 40-45 minuti e servitelo subito nel recipiente di cottura.

19 - ZABAGLIONE

Ingredienti: *4 tuorli d'uovo - 4 cucchiai di zucchero - 8 mezzi gusci di marsala.*

Sbattete con un cucchiaio di legno per circa 15 minuti i tuorli d'uovo con lo zucchero, aggiungete lentamente, sempre mescolando, il marsala. Mettete su fuoco moderato o a bagnomaria e mescolando continuamente, lasciate addensare senza far bollire. A questo punto togliete lo zabaglione dal fuoco e servitelo sia caldo che freddo.

25

Dolci freddi

20 - COPPE DINA

Ingredienti: *250 gr. di cioccolato fondente - 3 cucchiai di caffè molto ristretto - 4 cucchiai circa di zucchero - 1 cucchiaio di rhum - 3 uova - 50 gr. di margarina Gradina - 200 gr. di panna.*

per la guarnizione: *ciliegie sotto spirito.*

In una casseruola e su fuoco basso, fate sciogliere il cioccolato spezzettato con il caffè e lo zucchero, poi unite Gradina, il rhum e togliete dal fuoco. Versate il composto in una terrina e sempre mescolando, aggiungete i tuorli d'uovo uno alla volta. In una scodella montate la panna ed in un'altra i bianchi d'uovo a neve. Unite la panna a cucchiaiate alla cioccolata ed infine mescolatevi delicatamente i bianchi d'uovo. Suddividete la spuma di cioccolato in coppe, guarnitele con una ciliegina sotto spirito e mettetele in frigorifero per qualche ora prima di servire.

21 - DOLCE LETIZIA

Ingredienti: *per 4-5 persone: 3 tuorli d'uovo - 100 gr. di zucchero a velo - 200 gr. di cioccolato fondente grattugiato - 1 cucchiaio di latte - 100 gr. di margarina Gradina tenuta a temperatura ambiente - 200 gr. circa di biscotti savoiardi o pan di Spagna a fette - rhum o altro liquore a piacere.*

per la guarnizione: *zucchero a velo o panna montata a piacere.*

Montate per 15 minuti i tuorli d'uovo con lo zucchero, poi, sempre mescolando, unitevi il cioccolato (fatto sciogliere a bagnomaria con il latte), Gradina e infine i bianchi d'uovo montati a neve. Il composto dovrà riuscire ben amalgamato e cremoso. Foderate uno stampo alto e non molto largo con una garza appena inumidita. Bagnate leggermente i biscotti con il liquore, poi foderate lo stampo disponendoli a raggera sul fondo e verticalmente tutt'attorno. Versate la crema di cioccolato, coprite con altri biscotti e mettete al fresco o in frigorifero per qualche ora o finché il dolce si sarà completamente indurito. Sformatelo sul piatto da portata, togliete la garza, spolverizzatelo bene di zucchero a velo, o meglio ancora, copritelo di panna montata.

22 - TRONCO DI CASTAGNE

Ingredienti: *500 gr. di castagne - 2 tuorli d'uovo - 50 gr. di zucchero - 150 gr. di cioccolato fondente grattugiato - 125 gr. di margarina Gradina - 2 cucchiai di acqua - rhum q.b.*
per la glassatura: *100 gr. di cioccolato fondente grattugiato - una noce di margarina Gradina - 1 o 2 cucchiai di acqua - 1 cucchiaio di zucchero.*

Sbucciate le castagne, mettetele in acqua fredda leggermente salata e lasciatele cuocere lentamente per circa un'ora. Scolatele, togliete la pellicina e passatele al setaccio. In una terrina sbattete a spuma i tuorli di uovo con lo zucchero, poi unitevi delicatamente e sempre mescolando, il cioccolato grattugiato (fatto sciogliere a bagnomaria con la Gradina) e l'acqua. Aggiungetevi le castagne passate e il rhum, poi mettetelo in

frigorifero per circa un'ora. Riprendete l'impasto, formate un rotolo che taglierete in sbieco alle due estremità e con i due ritagli formate due specie di nodi che appoggerete sulla parte alta rendendolo più simile ad un tronco d'albero.

23 - ZUCCOTTO CASALINGO

Ingredienti: *250 gr. di pan di Spagna - ½ litro di panna - 50 gr. di zucchero a velo - 2-3 fogli di colla di pesce - 100 gr. di frutti canditi (cedro e ciliegine) - 100 gr. di cioccolata fondente - liquore maraschino (o altro a piacere) q.b. - 2 cucchiai di cacaco in polvere.*
per lo sciroppo di cioccolata: *1 cucchiaio di margarina Gradina - 1 cucchiaio colmo di cacao - 2 cucchiai e ½ di acqua - 100 gr. di zucchero.*

Mettete la colla di pesce a bagno in acqua tiepida, poi preparate lo sciroppo di cioccolata nel seguente modo: in un tegamino su fuoco basso fate sciogliere Gradina, poi unitevi il cacao e quando questo si sarà amalgamato, aggiungete l'acqua, lo zucchero e sempre mescolando lasciate cuocere per 3-4 minuti. Tagliate a fette lunghe il pan di Spagna, a pezzetti i frutti canditi e la cioccolata fondente. Strizzate la colla di pesce, unitevi 3 cucchiai di acqua e fatela sciogliere su fuoco bassissimo. Foderate fondo e pareti di una scodella della capacità di 2 litri con il pan di Spagna che bagnerete con il liquore, diluito a piacere con del latte. In una terrina montate la panna, poi mescolatevi delicatamente lo zucchero a velo e la colla di pesce sciolta. Dividete la panna in due parti, in una mettete poco

alla volta e sempre rimestando con leggerezza, lo sciroppo di cioccolata e versatela nella scodella foderata; cospargetela con la metà dei canditi e la metà della cioccolata a pezzetti, poi versatevi la rimanente panna, alla quale avrete unito i restanti canditi e pezzetti di cioccolata. Coprite con altre fette di pan di Spagna che bagnerete con liquore e mettete lo zuccotto in frigorifero per almeno 4-5 ore, poi sformatelo sul piatto da portata e spolverizzatelo con cacao passato attraverso un setaccio.

Dolci per famiglia

24 - CRÈPES SUZETTE ALLA CASALINGA

Ingredienti: *(12 crèpes) - 125 gr. di farina - 2 uova - 1 bicchiere e ½ di latte o di acqua (200 gr.) - 20 gr. di margarina Gradina - ½ cucchiaino di sale - 1 cucchiaio di cointreau o di curaçao a piacere - ½ cucchiaio di zucchero - poca scorza grattuggiata di arancia.*
per la crema: *100 gr. di zucchero - 100 gr. di margarina Gradina - scorza grattugiata finemente di un mandarino o arancia (solamente la parte gialla) - il succo di un'arancia - 4 cucchiai di liquore cointreau o curaçao.*
per friggere: *50 gr. di margarina Gradina.*

In una terrina mescolate le uova intere con la farina e il sale, poi unitevi poco alla volta, il latte e Gradina sciolta. Sbattete bene con la frusta il composto, piuttosto scorrevole, aggiungete 1 cucchiaio di cointreau o curaçao a piacere, ½ cucchiaio di zucchero e un poco di scorza grattugiata di arancia. Avvolgete il pezzo di

Gradina in una garza che legherete. Fate scaldare il padellino largo 15 cm. a fuoco vivo e passatevi velocemente il sacchettino contenente la Gradina. Versate 2 cucchiai di composto nel padellino ben caldo e muovetelo in modo che tutto il fondo venga ricoperto da uno strato molto sottile di pasta. Voltate la crèpe quando i bordi diventeranno leggermente dorati e secchi e continuate la cottura a calore più debole muovendo di tanto in tanto il padellino. Continuate nel suddetto modo fino all'esaurimento del composto.
Spalmate leggermente ogni crèpe con una crema preparata sbattendo Gradina tenuta a temperatura ambiente con lo zucchero, la scorza grattugiata di un mandarino o arancia, il succo di arancia, il cointreau o curaçao. Piegatele in quattro, disponetele sul piatto da portata caldo, possibilmente di metallo, cospargetele di zucchero, versatevi 4 cucchiaiate di cointreau caldo e infiammatele mentre le servite.

25 - CROSTATA DI MELE

Ingredienti: *una dose di pasta frolla come da ricetta a pag. 14 - mele q.b. - 100 gr. di confettura di albicocche - 50 gr. di zucchero.*

Con il matterello tirate la sfoglia non molto sottile, ritagliatene un disco o un rettangolo e disponetelo sulla lastra del forno unta e infarinata. Con la pasta rimasta formate un cordoncino che appoggerete tutt'attorno al bordo, appiattitelo con le dita, poi festonatelo con il fondo di un bicchierino o con la punta di un coltello arrotondato. Coprite il disco di pasta con le mele, sbucciate e tagliate a spicchi sottili, disponendole in

modo perfetto e leggermente sovrapposte, poi mettete la torta in forno moderato per 45-50 minuti. Intanto fate sciogliere la confettura passata al setaccio con lo zucchero su fuoco debole e toglietela dopo qualche minuto di ebollizione. Togliete la torta dal forno, spennellatela con la confettura e lasciatela intiepidire prima di disporla sul piatto da portata.

26 - DOLCE DI MELE E PANE

Ingredienti: *250 gr. di pane a bastoni tipo francese - 75 gr. di margarina Gradina - 500 gr. di mele - 100 gr. circa di zucchero - 100 gr. di uvette - qualche pinolo o noci spezzettate (a piacere) - scorza grattugiata di limone - ½ litro di latte - 1 uovo.*

Tagliate il pane a fette sottili che spalmerete con Gradina dalle due parti. Sbucciate le mele, privatele del torsolo e affettatele finemente, poi mescolatele con 50 gr. di zucchero, le uvette ammollate, i pinoli e la scorza grattuggiata di limone. Coprite il fondo di una pirofila unta con la metà del pane preparato, che coprirete con le mele. Terminate con il pane sul quale verserete il latte sbattuto con l'uovo e il rimanente zucchero. Versate la Gradina rimasta sciolta e mettete in forno moderato a cuocere per 1 ora. Servite il dolce tiepido o freddo nel recipiente di cottura.

27 - STRUDEL

Ingredienti: per la pasta: *250 gr. di farina - 1 uovo - 50 gr. di margarina Gradina - 20 gr. di zucchero - 1 pizzico di sale - acqua tiepida q.b.*

cuocere al forno a 120° per 45 min...

per il ripieno: *750 gr. circa di mele di tipo non tanto duro (ranetta) - 3 cucchiaiate di pangrattato - 60 gr. di margarina - 50 gr. di uvette - 50 gr. di mandorle oppure di pinoli - a piacere qualche cucchiaio di marmellata - scorza grattugiata di limone - 80-100 gr. di zucchero.*
altri ingredienti: *50 gr. circa di margarina Gradina - qualche cucchiaiata di zucchero a velo.*

Sul tavolo setacciate la farina a fontana, al centro riunite l'uovo, lo zucchero, il sale, Gradina sciolta su fuoco bassissimo, con qualche cucchiaio di acqua e l'acqua tiepida necessaria per ottenere una pasta piuttosto morbida, ma che non attacchi alle mani. Lavorate l'impasto battendolo energicamente sul tavolo, formate una palla che coprirete con una pentola grande riscaldata facendo attenzione che non tocchi la pasta. Mettete le uvette a bagno per 20 minuti, poi scolatele e asciugatele. Immergete le mandorle in acqua bollente, poi privatele della pellicina e tagliatele a filetti. Sbucciate le mele e tagliatele a fette molto sottili. Fate imbiondire il pangrattato in Gradina poi lasciatelo nel tegamino fino al momento dell'uso. Dopo 20-25 minuti, riprendete la pasta e appoggiatela su un grande telo infarinato leggermente, stendetela dapprima delicatamente con il matterello infarinato, poi tiratela molto sottile con il dorso delle mani. Spennellatela con Gradina fusa e copritela (lasciando libero un bordo di pasta tutt'attorno) con le mele (che cospargerete con il pangrattato) le uvette, le mandorle, la scorza di limone, la marmellata messa a mucchietti qua e là e con lo zucchero. Arrotolate lo strudel sollevando il telo (non dovrete toccare la pasta con le mani), poi ripre-

mete le estremità del rotolo affinché non esca il ripieno durante la cottura. Sempre aiutandovi con il telo, mettete lo strudel sulla lastra unta del forno, oppure in una teglia, spennellatelo con Gradina sciolta e ponetelo in forno moderato a cuocere per 50-60 minuti. Toglietelo dal forno e dopo 10 minuti, appoggiatelo sul piatto da portata e spolverizzatelo con zucchero a velo. Potrete servirlo sia caldo che tiepido che freddo.

28 - TORTA DI PANE DELLA LYDIA

Ingredienti: *150 gr. di pane raffermo - ½ litro di latte - 75 gr. di margarina Gradina - 1 uovo intero - 100-150 gr. di zucchero - scorza di limone o di arancia grattugiata - 1 mela (a piacere) - 50 gr. di uvette - 50 gr. di noci tritate o pinoli - 9 cucchiai di cacao a piacere.*

Tagliate il pane a fettine sottili, mettetele in una scodella, versatevi il latte portato ad ebollizione con Gradina e lasciate riposare per qualche ora mescolando di tanto in tanto. Schiacciate bene il pane con una forchetta o meglio ancora passatelo al setaccio, poi unitevi l'uovo, lo zucchero, la scorza di limone, la mela grattugiata o a fette sottili, le uvette ammollate e infarinate, le noci e il cacao. Versate il composto ben amalgamato in una tortiera larga 20 cm e alta 5 cm. unta con Gradina e mettetelo in forno moderato a cuocere per circa 1 ora. Servite la torta tiepida o fredda.

29 - TORTA DI RISO DELLA ZIA MARIA

Ingredienti: *200 gr. di riso - ¾ di litro di latte - ¼ di litro di acqua - scorza grattugiata di limone - 50 gr.*

di margarina Gradina - 4 uova - 150-200 gr. di zucchero - 50 gr. di uvette - 50 gr. di pinoli o di mandorle spellate - qualche cucchiaio di pangrattato - un pizzico di sale.

Mettete le uvette a bagno in acqua tiepida per ½ ora. Portate ad ebollizione il latte con l'acqua, 1 cucchiaio di zucchero, la scorza di limone, 40 gr. di Gradina e il sale. Versate il riso che lascerete cuocere al dente, poi mettete il composto in una terrina e fatelo raffreddare. Aggiungetevi i tuorli d'uovo sbattuti con lo zucchero, le uvette asciugate e infarinate, i pinoli interi oppure le mandorle a filetti e infine le 4 chiare d'uovo montate a neve. Versate il composto in una tortiera larga 24 cm. e alta 5 cm., unta con la rimanente Gradina e spolverizzata di pangrattato e fatelo cuocere in forno moderato per circa 30 minuti o finché si sarà formata una crosticina dorata alla superficie. Servite la torta tiepida con dello sciroppo di lampone oppure fredda spolverizzata di zucchero a velo.

30 - TORTA PARADISO

Ingredienti: *250 gr. di margarina Gradina - 250 gr. di zucchero - 1 bustina di zucchero vanigliato - 3 uova intere - 4 tuorli d'uovo - la scorza grattugiata di ½ limone - 125 gr. di farina bianca - 120 gr. di fecola di patate - 2 cucchiaini rasi di lievito in polvere - zucchero a velo q.b.*

In una terrina lavorate Gradina con le mani finché sarà molto morbida, poi sbattetela con la frusta. Alla crema soffice ottenuta, aggiungete poco alla volta, lo zucchero e lo zucchero vanigliato. Sbattete a lungo le uo-

va intere e i tuorli d'uovo e unitele a cucchiaiate allo impasto, poi aggiungete la scorza grattugiata di limone, infine mescolatevi molto delicatamente, versandola a pioggia, la farina setacciata con la fecola e con il lievito. Versate il composto, perfettamente amalgamato, in una tortiera larga 24 cm. e alta 5 cm., unta di Gradina e infarinata. Mettetelo in forno moderato a cuocere per circa un'ora. Togliete la tortiera dal forno, dopo 10 minuti sformate la torta. Servitela fredda spolverizzata di zucchero a velo.

Dolci per ospiti

31 - COPPE ANNALISA

Ingredienti: *200 gr. di margarina Gradina - 2 tuorli di uova sode - 175 gr. di zucchero a velo - 2 cucchiai di cacao - zabaglione (ricetta a pag. 24) di 1 uovo - 400 gr. di pan di Spagna - 1 bicchiere circa di marsala - panna montata - ciliegie sciroppate o sotto spirito.*

In una terrina sbattete, con un cucchiaio di legno Gradina tenuta a temperatura ambiente, unitevi, sempre mescolando, i tuorli passati al setaccio e lo zucchero. Dividete l'impasto in tre parti: alla prima mescolate il cacao, alla seconda unite lentamente lo zabaglione freddo, la terza lasciatela semplice. In ogni coppa formate degli strati di pan di Spagna inzuppati di marsala e alternati con le tre creme; guarnite (a piacere) con panna montata e ciliegie sciroppate. Tenete al fresco o in frigorifero per qualche ora prima di servire.

Se lo preferite, potrete preparare il dolce allo stesso modo in una grande coppa.

32 - COPPE DI BANANE

Ingredienti per 4 persone: *½ bicchiere di latte - 2-3 cucchiaiate di zucchero - ½ stecca di vaniglia - 4 banane mature - 30 gr. di margarina Gradina tenuta a temperatura ambiente.*
per la decorazione: *panna montata - 4 ciliegine candite.*

Fate bollire, per pochi minuti il latte con lo zucchero e ½ stecca di vaniglia e dopo aver tolto quest'ultima, lasciatelo raffreddare. Intanto, con una forchetta, schiacciate le banane, mescolatevi, sempre sbattendo, il latte bollito e Gradina. Otterrete una spuma che verserete in 4 coppe e terrete al fresco o in frigorifero per qualche ora. Decorate le coppe con un ciuffo di panna montata e 1 ciliegina candita.

33 - CROSTATA CON CREMA E FRAGOLE

Ingredienti: per la pasta: *150 gr. di farina - 75 gr. di margarina Gradina morbida - 1 uovo - 50 gr. di zucchero - un pizzichino di sale - scorza grattugiata di limone - acqua calda q.b.*
per la crema: *1 uovo intero e 1 tuorlo - 3 cucchiai di zucchero - 3 cucchiai rasi di farina - 2 fogli di colla di pesce - ¾ di tazza (¼ di litro scarso) di latte caldo - 100 gr. di panna - 2 cucchiai di kirsch o curaçao.*
altri ingredienti: *400 gr. di fragole grosse - 3 cucchiai di gelatina di frutta oppure di confettura di ciliegie passate al setaccio - 1 cucchiaio di acqua bollente.*

Preparate la pasta: sul tavolo setacciate la farina a fontana e al centro mettete Gradina ammorbidita, l'uovo, lo zucchero, il sale e la scorza di limone. Mescolate questi ultimi ingredienti, poi incorporatevi velocemente la farina, unendo poca acqua, se necessaria, per ottenere un impasto piuttosto sostenuto. Formate una palla che avvolgerete in carta oleata e tenetela in frigorifero per almeno 1 ora; riprendete la pasta, tirate una sfoglia con il matterello e foderate una tortiera bassa e larga 20 cm., formando un bordo tutt'attorno. Punzecchiate il fondo della crostata che coprirete con un foglio di carta oleata e che riempirete con riso o fagioli, per evitare che la pasta si gonfi durante la cottura. Mettetela in forno caldo a cuocere per circa ¼ d'ora, o finché la pasta sarà dorata. Togliete il riso e la carta e lasciate raffreddare la crostata prima di riempirla.
Preparate la crema: Mettete a bagno in acqua fredda la colla di pesce. In una scodella sbattete a spuma 1 uovo intero e 1 tuorlo con lo zucchero e la farina. In due cucchiai di acqua e su fuoco basso fate sciogliere la colla di pesce, poi unitevi il latte e versate il tutto sulle uova. Fate cuocere il composto su fuoco moderato finché la crema si addenserà senza bollire, poi fatela raffreddare velocemente rimestando (potrete appoggiare il contenitore su ghiaccio pestato). Quando sarà fredda mescolatevi il chiaro d'uovo sbattuto a neve, la panna montata e il kirsch.
Versate la crema nella crostata preparata, appoggiatevi in bel modo le fragole intere con la punta rivolta verso l'alto che glasserete con la gelatina di frutta fatta sciogliere su fuoco basso con l'acqua.

34 - DOLCE DIPLOMATICO

Ingredienti: *1 dose di pasta sfogliata (vedere ricetta a pag. 16) - 1 uovo intero - 1 cucchiaio di zucchero - 200 gr. di confettura di albicocche - 160 gr. circa di pan di Spagna - 1 bicchiere abbondante di rhum o altro liquore a piacere - zucchero a velo q.b.*
Crema pasticciera: *4 tuorli d'uovo - 50 gr. di zucchero - 50 gr. di farina setacciata - ½ litro di latte.*

Preparate la pasta sfogliata e stendetela con il matterello alta ½ cm. Ritagliatevi due quadrati di 30 cm. di lato oppure due dischi larghi 29 cm. circa; metteteli sulla lastra del forno precedentemente spruzzata di acqua, spennellateli con uovo e zucchero appena mescolati, lasciate riposare per mezz'ora, poi fate cuocere in forno caldo per circa 20 minuti. Togliete i quadrati dal forno e teneteli sulla gratella finché saranno freddi.
Sbattete i tuorli d'uovo con lo zucchero per ¼ d'ora, poi mescolatevi la farina e il latte caldo e sempre rimestando fate cuocere il composto per 10 minuti. Versate la crema ottenuta in una scodella e lasciatela raffreddare mescolandola di tanto in tanto, per evitare la formazione della pellicina alla superficie.
Disponete un quadrato di pasta sfogliata sul piatto da portata, spennellatelo con la confettura di albicocche passata al setaccio e scaldata su fuoco debole, appoggiatevi fette di pan di Spagna alte ½ cm. circa, spruzzate di rhum, coprite con la crema pasticciera, tenendone a parte 2-3 cucchiai e terminate con il secondo quadrato di pasta sfogliata. Spalmate la crema tenuta

a parte, tutt'attorno al bordo e spolverizzate la parte superiore con zucchero a velo, prima di servire.

L'ora del Tè

35 - BISCOTTI A SPIRALE

Ingredienti: *115 gr. di margarina Gradina tenuta a temperatura ambiente - 75 gr. di zucchero a velo - 1 bustina di zucchero vanigliato - 1 tuorlo d'uovo - 200 gr. circa di farina - 1 pizzico di sale - qualche goccia di colorante commestibile rosso.*
Per la glassatura: *1 bianco d'uovo - 2 cucchiai d'acqua - zucchero a granellini.*

In una terrina mescolate Gradina con lo zucchero, lo zucchero vanigliato e l'uovo. Unitevi la farina e il sale e dividete il composto ben amalgamato in due parti. A una aggiungete il colorante. Formate due palle, avvolgetele in carta oleata e tenetele al fresco o in frigorifero per ½ ora. Riprendete la pasta bianca e lavoratela leggermente. Appoggiatela sul tavolo ricoperto da un telo infarinato e, con il matterello, tirate una sfoglia non troppo sottile formando un quadrato di 20 cm. di lato. Ripetete la medesima operazione per l'impasto colorato, poi sovrapponetelo all'impasto chiaro. Arrotolate il tutto, avvolgete il rotolo strettamente in carta oleata e rimettetelo in frigorifero per un'altra ora. Trascorso questo tempo tagliatelo in 28 fette. Disponete queste sulla lastra del forno leggermente unta e fatele cuocere in forno caldo per circa 10 minuti.
 Togliete i biscotti, spennellateli subito con il bianco

d'uovo mescolato con l'acqua e cospargeteli di granella di zucchero. Lasciateli raffreddare su una gratella.

36 - GOCCE DORATE

Ingredienti: *100 gr. di acqua - 50 gr. di margarina Gradina - un pizzico di sale - 100 gr. di farina - 3 uova intere - granella di zucchero q.b.*

Fate bollire l'acqua con Gradina e il sale, togliete dal fuoco e versate la farina in una volta sola e mescolando energicamente continuate la cottura finché si formerà una pasta piuttosto consistente, che si staccherà dalle pareti del recipiente. Togliete dal fuoco e aggiungete le uova una alla volta, sempre mescolando. Quando la pasta avrà raggiunto una sufficiente morbidezza, mettetela in un sacchetto di tela munito di bocchetta di metallo liscia del diametro di 1 cm. circa. Premete il composto distanziando a forma di nocciole sulla lastra del forno unta.
Cospargetele con della granella di zucchero e fatele cuocere in forno caldo per circa 20 minuti. Lasciatele raffreddare prima di servirle (dose per circa 70 gocce).

37 - PALLINE DOLCI CON NOCCIOLE

Ingredienti: *100 gr. di margarina Gradina tenuta a temperatura ambiente - 75 gr. di zucchero - 200 gr. di farina - 1 bustina di zucchero vanigliato - 1 uovo intero - 1 pizzico di lievito in polvere - 1 pizzico di sale - scorza grattugiata di limone - 50 gr. di nocciole sgusciate.*

 Per la glassatura: *80 gr. di zucchero a velo setacciato*

e mescolato con 1 cucchiaio circa di acqua - granella di zucchero o zucchero a quadretti spezzettati.

In una terrina montate a spuma Gradina con lo zucchero, poi mescolate l'uovo e infine la farina setacciata con lo zucchero a velo, il lievito e il sale. Con il composto ben amalgamato, formate sul palmo della mano, delle palline della grossezza di una noce introducendo al centro una nocciola intera (la pasta dovrà completamente ricoprirla). Disponete le palline distanziate sulla lastra del forno unta e fatele cuocere in forno caldo per circa 25 minuti. Toglietele e lasciatele raffreddare, poi immergete la parte superiore prima nella glassatura che avrete preparato mescolando insieme lo zucchero a velo con l'acqua, poi nella granella di zucchero. Lasciate asciugare i biscotti prima di servirli (36 biscotti).

38 - PASTINE DA TÈ

Ingredienti: *½ dose di pasta frolla come da ricetta base a pag. 14 - confettura q.b. diluita con rhum o altro liquore a piacere, oppure crema pasticciera a pag. 21 - zucchero a velo q.b. - 12 ciliegie candite.*

Sul tavolo infarinato tirate la pasta piuttosto sottile e con un bicchiere o stampino largo 5-6 cm. ritagliatevi dei dischi (circa 48). Servendovi di un ditale togliete il centro alla metà dei dischi preparati, poi fateli cuocere tutti sulla lastra del forno unta di Gradina, per circa 20 minuti in forno caldo. Toglieteli e lasciateli raffreddare, poi spalmate con uno strato sottile di confettura diluita con rhum o altro liquore a piacere i dischetti interi, che coprirete con quelli bucati. Spolve-

rizzate le pastine così preparate con dello zucchero a velo e al centro di ognuna mettete ½ ciliegina candita.

39 - TORTA D'ARANCE

Ingredienti: per la pasta: *150 gr. di margarina Gradina tenuta a temperatura ambiente - 3 uova - 100 gr. di zucchero - 150 gr. di farina bianca - 1 cucchiaio di lievito in polvere - 3 cucchiai di latte - scorza finemente grattugiata di 1 arancia e mezza.*
Per la crema: *il succo di 1 arancia e mezza - il succo di 1 limone e mezzo - 90 gr. di zucchero - 20 gr. di margarina Gradina - 1 cucchiaino e ½ di fecola - 1 uovo intero - zucchero a velo.*

Preparate la pasta: in una terrina sbattete Gradina per 10-15 minuti con i tuorli d'uovo e lo zucchero. Unitevi la farina setacciata con il lievito, il latte, la scorza di arancia e infine, molto delicatamente, le chiare d'uovo montate a neve. Versate il composto in una tortiera larga circa 22 cm. unta e spolverizzata di farina. Fate cuocere in forno moderato per 40-50 minuti senza aprire il forno durante la cottura. Togliete la torta dal forno, sformatela dopo 15 minuti su una gratella e lasciatela raffreddare completamente.
Preparate la crema: in una casseruolina mescolate l'uovo intero, lo zucchero, Gradina tenuta a temperatura ambiente e la fecola, poi unite il succo delle arance e dei limoni. Fate cuocere il composto, sempre rimestando, su fuoco debole finché la crema si sarà addensata. Toglietela dal fuoco e lasciatela raffreddare, mescolandola di tanto in tanto per evitare la formazione della pellicina alla superficie.

Tagliate la torta orizzontalmente in due dischi, spalmatene uno con la crema, coprite con l'altro disco e spolverizzate tutta la torta di zucchero a velo.

Le merende

40 - BISCOTTI DI FIOCCHI D'AVENA

Ingredienti: *220 gr. di zucchero - 30 gr. di margarina Gradina - 2 uova intere - 1 pizzico di sale - 250 gr. di fiocchi di avena - 2 cucchiaini di lievito in polvere - 1 bustina di zucchero vanigliato.*

In una terrina mescolate lo zucchero con la Gradina appena sciolta, unitevi i tuorli d'uovo, il sale, i fiocchi d'avena, il lievito in polvere, lo zucchero vanigliato ed infine i bianchi d'uovo montati a neve. Amalgamate bene l'impasto e disponetelo a cucchiaini distanziati l'uno dall'altro, sulla lastra del forno unta di Gradina. Fate cuocere i biscotti in forno moderato per circa 10 minuti; toglieteli con una paletta e lasciateli raffreddare su una gratella.

41 - DOLCE DI MELE AL FORNO

Ingredienti: *800 gr. di mele delizia - 50 gr. di uvette - scorza grattugiata di limone - 170 gr. di zucchero - 120 gr. di farina e 1 cucchiaino di lievito in polvere setacciati insieme - 100 gr. di margarina Gradina - 2 uova.*

Mettete le uvette a bagno in acqua tiepida per mez-

z'ora, intanto sbucciate le mele, privatele del torsolo ed affettatele, poi disponetele in una pirofila unta, cospargetele con le uvette sgocciolate, la scorza di limone, 2 cucchiai colmi (50 gr. circa) di zucchero e un cucchiaio di acqua. In una terrina sbattete a spuma Gradina con il rimanente zucchero poi mescolatevi, sempre sbattendo, le uova (uno alla volta) e la farina a cucchiaiate, amalgamando bene. Versate il composto sulle mele, mettete in forno caldo e fate cuocere il dolce per circa un'ora e ¼.

42 - PANETTONCINO CASALINGO

Ingredienti: *2 uova intere - 100 gr. di zucchero - 100 gr. di margarina Gradina - 280 gr. di farina - 1 bustina di lievito in polvere - 1 bicchiere di latte - 1 bicchierino di marsala - 50 gr. di uvette ammollate in acqua tiepida - 50 gr. di cedro candito tagliato a filettini.*

In una terrina montate a spuma, con un cucchiaio di legno, i tuorli d'uovo con lo zucchero, poi unitevi la Gradina appena sciolta e, sempre mescolando, la farina setacciata con il lievito, alternandola con il latte finché l'impasto sarà piuttosto morbido. Aggiungete il marsala, le uvette sgocciolate e asciugate e il cedro infarinato, infine mescolatevi delicatamente i bianchi di uovo sbattuti a neve. Versate il composto in una tortiera larga 18-20 cm. e alta 8 cm. unta e infarinata e fatelo cuocere in forno moderato per circa un'ora; la superficie dovrà ricoprirsi di una bella crosta dorata. Togliete il dolce dal forno, sformatelo dopo 5 minuti, poi lasciatelo raffreddare su una gratella e servitelo freddo.

43 - TORTINE DI ARANCE E NOCI

Ingredienti: *75 gr. di margarina Gradina (a temperatura ambiente) - 12 cucchiai di zucchero - 2 uova intere - 4 cucchiai di succo di arancia - scorza grattugiata di ½ arancia - 230 gr. (circa) di farina - 3 cucchiaini di lievito in polvere - 1 pizzichino di sale - 4 cucchiai di latte - 50 gr. di noci tritate (circa 250 gr. col guscio).*

In una terrina sbattete la Gradina aggiungendo lentamente lo zucchero, poi mescolatevi i tuorli d'uovo ben sbattuti, il succo e la scorza d'arancia. Unitevi a cucchiaiate la farina setacciata con il lievito e il sale alternandole con il latte, infine mescolatevi la metà delle noci tritate. Versate il composto in piccoli stampini unti e infarinati e cospargetelo con le rimanenti noci. Fate cuocere in forno moderato per 15/20 minuti; togliete gli stampini dal forno e lasciateli intiepidire, poi sformate le tortine e fatele raffreddare sulla gratella. Potrete cospargerle di zucchero a velo prima di servire.

Occasioni varie

FESTA DEI BAMBINI

44 - TORTA ALVEARE

Ingredienti: *200 gr. circa di farina bianca - 1 cucchiaio e ½ di bicarbonato di sodio - 1 pizzichino di sale - 100*

gr. di margarina Gradina - 450 gr. di miele - 2 uova - 85 gr. di cioccolato fondente amaro - ⅔ di tazza di acqua - 1 bustina di zucchero vanigliato.
Per la glassatura: *100 gr. di margarina Gradina - 500 gr. di zucchero a velo - 1 bustina di zucchero vanigliato - 1 pizzichino di sale - 90 gr. di cioccolato fondente amaro - ½ tazza circa di caffè molto ristretto.*
Setacciate la farina, poi pesatene 200 gr., aggiungetevi il bicarbonato e il sale e setacciatela ancora per tre volte. In una terrina montate Gradina a spuma, unite 1 cucchiaio di miele alla volta e non aggiungete l'altro finché il primo non sarà ben amalgamato. Unite la quarta parte della farina, poi le uova una alla volta sempre mescolando bene. Mettete la cioccolata sciolta a bagnomaria e la rimanente farina e lo zucchero vanigliata a cucchiai alternati con l'acqua, rimestando continuamente. Versate il composto in 3 tortiere larghe 20 cm. e alte 2 cm. sul cui fondo avrete messo un disco di carta oleata unta e in una scodella che vada in forno, unta e infarinata. Fate cuocere in forno moderato per 25 minuti circa, poi sformate le torte e lasciatele raffreddare.
Preparate la glassatura: in una terrina montate Gradina a spuma e unite la metà dello zucchero poco alla volta. Aggiungete lo zucchero vanigliato, la cioccolata sciolta a bagnomaria sempre mescolando, il rimanente zucchero a cucchiai alternati con il caffè fino ad avere una consistenza spalmabile.
Riprendete le torte: una lasciatela com'è, dalla seconda ritagliate 1 cm. e ½ di bordo tutt'attorno e dalla terza 3 cm., poi sovrapponetele in ordine decrescente, inframmezzandole con strati di crema e terminate con il

tortino preparato nella scodella, tenendone naturalmente la parte curva verso l'alto. Su tutta la torta che avrà la forma a cupola dell'alveare, spalmate la rimanente crema e partendo dalla base risalite tutt'attorno con il dorso della forchetta formando una spirale.

FESTA DELLA MAMMA

45 - TORTA DELLA MAMMA

Ingredienti: per l'impasto della torta: *4 uova intere - 2 tuorli d'uovo - 150 gr. di zucchero - 50 gr. di fecola di patate - 100 gr. di farina bianca - 50 gr. di margarina Gradina - scorza grattugiata di limone.*
Per la crema per farcire: *4 tuorli d'uovo - 135 gr. di zucchero - 100 gr. di farina - 3/4 di litro di latte - 50 gr. di margarina Gradina - scorza grattugiata di un limone - 50 gr. di amaretti bagnati in un bicchiere di liquore a piacere.*
Per la crema per copertura: *150 gr. di zucchero a velo - 150 gr. di margarina Gradina - 1 tuorlo d'uovo - 4 cucchiai di liquore (a piacere) - cacao q.b.*
Per la guarnizione: *100 gr. di nocciole o mandorle.*

Preparate l'impasto della torta: in un recipiente mettete le uova intere, i tuorli e lo zucchero e ponete a bagnomaria, sbattendo con la frusta finché l'impasto si sarà intiepidito. Toglietelo dal fuoco e continuate a sbattere. (Sollevando la frusta si deve formare una specie di nastro filante). A questo punto unite lentamente la fecola e la farina setacciate insieme, mescolando leggermente col cucchiaio di legno. Infine ag-

giungete, lentamente, Gradina appena sciolta e tiepida e la scorza grattugiata di limone. Amalgamate bene senza sbattere; versate l'impasto in una tortiera larga 24 cm. e alta 6 cm. unta e infarinata. Fate cuocere il composto in forno moderato per 50-60 minuti. Togliete dal forno e dopo 5 minuti sfornate la torta sulla gratella e lasciatela raffreddare. Su un cartone disegnate un cuore, ritagliatelo, appoggiatelo sulla torta che ritaglierete nella medesima forma. Se invece troverete una tortiera a forma di cuore per cuocervi l'impasto, il problema sarà già risolto. Potrete anche comperare la torta già fatta e poi farcirla.

Preparate la crema per farcire: in una terrina sbattete bene uova e zucchero, unite sempre mescolando la farina, il latte tiepido, Gradina e la scorza di limone. Fate cuocere su fuoco moderato sempre rimestando, finché la crema si sarà addensata, Toglietela dal fuoco e unite gli amaretti, precedentemente messi nel liquore ad ammollare, sbriciolati e scolati. Tagliate la torta in tre strati orizzontali, bagnateli col liquore non assorbito dagli amaretti e ricomponete la torta spalmando due dischi con la crema e coprendo col terzo disco non spalmato.

Preparate la crema per la copertura: col cucchiaio di legno sbattete in una scodella Gradina morbida, unite lo zucchero a velo, il tuorlo d'uovo e in ultimo, sempre mescolando energicamente, il liquore poco alla volta. Con questa crema coprite tutta la superficie della torta farcita, lasciandone un poco a parte. Fate aderire al bordo esterno della torta le mandorle che avrete tostato, e tritato finemente. Alla crema rimasta mescolate

il cacao e con questa crema messa in una siringa da pasticciere, formate un bordo tutto attorno e la scritta desiderata.

COMPLEANNO BAMBINI

46 - TORTA DONATELLA

Ingredienti: per la pasta: *2 uova intere - 120 gr. di zucchero - 80 gr. di margarina Gradina - scorza grattugiata di limone - 75 gr. di fecola - 70 gr. di farina bianca - 2 cucchiaini rasi di lievito in polvere.*
Per la crema: *1 tuorlo d'uovo - 35 gr. di zucchero - 25 gr. di farina - 20 gr. di margarina Gradina - 185 gr. (1/5 scarso) di latte - scorza grattugiata di limone - 2 amaretti - 2 cucchiai di Marsala oppure crema di cacao.*
Per la glassatura bianca: *1 bianco d'uovo - 180 gr. di zucchero - 3 cucchiai d'acqua.*

Preparate la pasta: in una terrina sbattete per 15-20 minuti le uova con lo zucchero, poi aggiungetevi la scorza di limone e Gradina appena sciolta. Sempre mescolando unite la farina e la fecola setacciate insieme al lievito. Versate il composto in una tortiera larga 20 cm. e alta 5-6 cm. unta e infarinata. Cuocete in forno moderato per circa 35-40 minuti. Toglietela dal forno, sfornatela dopo qualche minuto e lasciatela raffreddare sulla gratella.
Preparate la crema: in una scodella sbattete per 10 minuti il tuorlo d'uovo con lo zucchero, unite la farina, Gradina tenuta a temperatura ambiente, il latte e la

scorza di limone. Fate cuocere sempre mescolando, sul fuoco debole finché la crema diverrà densa. Toglietela dal fuoco e unite gli amaretti pestati e ammollati nel liquore. Lasciate raffreddare la crema mescolando ogni tanto per impedire la formazione della pellicina alla superficie. Quando la torta sarà completamente fredda tagliatela in due nel senso orizzontale, spalmate un disco con la crema e ricoprite con l'altro disco premendo leggermente.

Preparate la glassatura bianca: in un recipiente che possa andare a bagnomaria versate il bianco d'uovo, lo zucchero e l'acqua. Mettetelo sopra l'acqua bollente e sbattete con un frullino per 7-8 minuti finché il composto sarà sodo come il bianco d'uovo sbattuto a neve finissima. Toglietelo dal fuoco e versate la glassatura sulla torta già farcita. Spalmate in fretta con una spatola tutta la superficie. Tenete un po' di glassatura a parte, unite una goccia di colorante artificiale rosso o blu e mescolate bene in modo da ottenere una crema rossa o azzurra.

Mettetela in una siringa o sacchetto di tela con la bocchetta di metallo e guarnite la torta a piacere. Lasciatela riposare qualche ora prima di servire.

COMPLEANNO ADULTI

47 - TORTA GELATO DELLA RELLINA

Ingredienti: per la pasta: *1 dose e 1/2 della torta soffice da farcire a pag. 17, cotta in uno stampo di 26 cm.* Per il ripieno: *125 gr. di zucchero a velo - 125 gr. di*

margarina Gradina tenuta a temperatura ambiente - 150 gr. di cioccolato fondente - 2 tuorli d'uovo - 4 cucchiai di latte - a piacere crema di cacao - rhum o cognac q.b.
Per la guarnizione: *100 gr. di panna montata - 8 ciliegie sotto spirito.*

In una terrina montate Gradina con lo zucchero a velo setacciato, poi unite uno alla volta, sempre mescolando, i tuorli d'uovo. Grattugiate il cioccolato, fatelo sciogliere a bagnomaria con il latte e lasciatelo raffreddare; unitelo poco alla volta alla crema e aggiungete qualche cucchiaio di liquore. Tagliate la torta orizzontalmente in 3 strati che bagnerete con il liquore, prima di spalmarli con la crema, sovrapponendoli poi l'uno all'altro. Tenete a parte qualche cucchiaio di crema. Coprite la torta così ricomposta, con un foglio di carta oleata, un cartone e comprimete con dei pesi. Mettete al fresco o in frigorifero possibilmente per 12 ore.
Prima di servirla spalmate tutto il bordo esterno con la crema tenuta a parte. Coprite la parte superiore con panna montata e guarnite con ciliegie sotto spirito.

COMUNIONE

48 - TORTA IMPERO

Ingredienti per 12 persone: per la pasta: *1 dose e 1/2 della torta soffice da farcire a pag. 17, sostituendo la bustina di zucchero vanigliato con la scorza grattugiata di limone e usando una tortiera di 26 cm.*

Per la guarnizione: *1/2 litro di panna - zucchero q.b. - 1 kg. e 1/2 circa di pesche gialle cotte poche alla volta in uno sciroppo preparato con: 200 gr. di zucchero 125 gr. di acqua e 1/2 stecca di vaniglia, oppure 1 scatola di pesche sciroppate - 200 gr. circa di fragoline di bosco oppure 1 scatoletta di fragoline surgelate - 2-3 cucchiai di gelatina di albicocche diluita in poca acqua calda - a piacere qualche cucchiaio di kirsch o altro liquore.*

Se usate le pesche fresche, immergetele per pochi secondi in acqua bollente, poi privatele della pelle. Tagliatele a metà e togliete il nocciolo. Mettetele a cuocere poche per volta nello sciroppo, per pochi minuti. Sgocciolatele e lasciatele raffreddare; tenetene a parte 5 intere, le rimanenti tagliatele a spicchi.
Tagliate la torta a metà nel senso orizzontale. Bagnate le due parti con un po' di sciroppo delle pesche o con del liquore di vostro gradimento. Montate la panna ed aggiungetevi poco zucchero. Spalmate lo strato inferiore della torta con un terzo della panna, distribuitevi degli spicchi di pesche disponendo a corona quelle sul bordo.

Appoggiatevi l'altra mezza torta, spalmatela con 1/3 della panna e mettetevi le mezze pesche ripiene di fragoline, sulle quali verserete della gelatina di albicocca. Mettete la rimanente panna in un sacchetto di tela con la bocchetta di metallo e formate dei ciuffi di panna sulla parte superiore della torta e delle rosette attorno al bordo inferiore. A metà della torta, tra uno spicchio e l'altro di pesca disponete una fragolina.
Tenete un po' al fresco prima di servire.

49 - TORTA NUZIALE

Ingredienti: per la torta larga 32 cm.: *6 uova - 150 gr. di zucchero - 1 bustina di zucchero vanigliato - 120 gr. di farina setacciata - 90 gr. di margarina Gradina.*
Per la torta larga 22 cm.: *4 uova - 100 gr. di zucchero - 1 bustina scarsa di zucchero vanigliato - 80 gr. di farina setacciata - 60 gr. di margarina Gradina.*
Per la torta larga 12 cm.: 3 uova - 75 gr. di zucchero - 1/2 bustina di zucchero vanigliato - 60 gr. di farina setacciata - 45 gr. di margarina Gradina.
Per farcire: *1 dose e 1/2 di crema pasticciera a pag. 21 oppure gelatina di frutta q.b. - rhum o altro liquore a piacere - latte q.b.*
Per la pasta di mandorle: *750 gr. di zucchero a velo - 550 gr. di mandorle sgusciate - 3 chiare d'uovo - liquore di vaniglia o maraschino q.b. - potrete però acquistare la pasta di mandorle dal pasticciere (circa 1 kg).*

Glassatura per la decorazione: *250 gr. di zucchero a velo - 1 chiara d'uovo - succo di limone - 1 vasetto di gelatina di frutta.*
Per la guarnizione: *confetti bianchi - mazzetti di fiori d'arancio - ciuffi di tulle.*
Preparate separatamente ma allo stesso modo le tre torte: su fuoco moderato fate sciogliere Gradina, poi lasciatela raffreddare. In una terrina sbattete per 1/4 d'ora i tuorli d'uovo con lo zucchero; poi unitevi poco alla volta la farina bianca setacciata con lo zucchero vanigliato. Montate a neve le chiare d'uova e unitele

delicatamente al composto con una spatola e così pure fate con Gradina. L'importante è di non *sbattere*, ma di incorporare questi due ingredienti al composto mescolando dal sotto in su. Versate il composto nella tortiera unta e spolverizzata di farina e fatelo cuocere in forno moderato (180°) per 35-40 minuti. Togliete la torta dal forno, sformatela su una griglia dove la lascerete raffreddare. Mentre stanno cuocendo le torte, preparate la pasta di mandorle: immergete le mandorle in acqua bollente per qualche minuto poi pelatele e asciugatele bene. Passatele nel tritatutto macinandole non troppo fini. Prendetene poi poche alla volta e pestatele nel mortaio, aggiungendo man mano piccole quantità di zucchero e chiare d'uovo. Se non c'è il mortaio, passate le mandorle come sopraddetto nel tritatutto molto finemente. Lasciate riposare l'impasto per qualche minuto, poi unite un po' di liquore e formate una palla lavorandola come per fare la pasta. L'impasto deve essere morbido ma compatto. Copritelo con un tovagliolo, poi tagliate le torte a metà nel senso orizzontale, bagnatele con il liquore mescolato al latte e farcitele con la crema pasticciera, poi spennellatele con della gelatina di frutta che potrete sostituire con confettura normale scaldata per renderla fluida. Dividete l'impasto di mandorle in 3 parti proporzionalmente alla grandezza delle torte. Mettetene una parte tra due fogli di carta oleata cosparsi di zucchero a velo oppure unti con Gradina e tirate col matterello un disco di sfoglia alta pochi millimetri. Appoggiate la torta più grande su un piattino da frutta e copritela completamente con il disco di pasta di mandorle. Sollevate il

piatto con il palmo della mano sinistra e ritagliate la pasta che cresce lasciando scoperto solamente il fondo. Premete leggermente tutta la copertura perché aderisca perfettamente sulla torta. Su un bel piatto da portata mettete un centrino e appoggiatevi la prima parte di torta già pronta. Ripetete il medesimo procedimento per le altre due parti e disponetele in gradazione sulla torta più grande. In una scodella mescolate lo zucchero a velo, la chiara d'uovo, il succo di limone, riempite con questo impasto una siringa da dolci e fate delle decorazioni a piacere sulla torta. Completate con confetti bianchi, fiori d'arancio, ciuffi di tulle. Se lo preferite potrete sostituire la pasta di mandorle con la glassatura bianca a pag. 22 e spalmare con questa tutta la torta costituita dalle tre torte sovrapposte.

BATTESIMO

50 - TORTA SAINT-HONORÉ

Ingredienti: per la pasta: *150 gr. di farina - 75 gr. di margarina Gradina - 1 tuorlo d'uovo - 1 pizzico di sale - 1 cucchiaio di zucchero - 50 gr. di acqua.*
Per la pasta beignets: *125 gr. di acqua - 60 gr. di margarina Gradina - 1 pizzichino di sale - 75 gr. di farina setacciata - 2 uova intere.*
Per lo zucchero caramellato: *75 gr: di zucchero - 2 cucchiai di acqua.*
Per la crema Saint-Honoré: *2 tuorli d'uovo - 125 gr. di zucchero - 50 gr. di farina - 1/2 litro di latte bollente - 2 fogli di colla di pesce - 1 bustina di zucche-*

ro vanigliato - 3 bianchi d'uovo sbattuti a neve - 200 gr. di panna montata - 2 cucchiai di cioccolato in polvere oppure 1 cucchiaio di cacao.

Preparate la pasta: setacciate la farina a fontana sul tavolo, al centro riunite Gradina, il tuorlo d'uovo, il sale, lo zucchero e l'acqua. Lavorate la pasta, formate una palla, avvolgetela in carta oleata e lasciatela riposare per 20 minuti.

Preparate la pasta dei beignets: in un casseruolino mettete l'acqua, Gradina, sale. Ponete sul fuoco e appena bollirà versate la farina in una sola volta. Fate cuocere sempre mescolando finché la pasta si staccherà dalle pareti. Lasciate intiepidire, poi aggiungete le uova uno alla volta badando di amalgamare bene ogni uovo prima di aggiungere l'altro.

Sul tavolo infarinato tirate la prima pasta col matterello e ritagliate un disco largo 24 cm. (circa). Disponetelo sulla lastra unta del forno e punzecchiatelo con una forchetta. Mettete la pasta dei beignets in un sacchetto di tela con la bocchetta liscia di metallo e formate un cordone di pasta sul bordo del disco. Fate cuocere in forno caldo per circa 25-35 minuti. Togliete il disco dal forno e lasciatelo raffreddare. Sulla lastra del forno formate i beignets grossi come una noce (schiacciando il composto dal sacchetto di tela) messi distanti l'uno dall'altro, perché cuocendo s'ingrossano.

Lasciateli in forno a 180° per 15-20 minuti. Quando saranno cotti e vuoti internamente, toglieteli, lasciateli raffreddare, poi in ognuno praticate un'incisione al lato di circa 2 cm con le forbici, riempiteli di panna o zabaglione.

Preparate il caramello: fate imbiondire lo zucchero con l'acqua, immergetevi la parte superiore dei beignets poi con una goccia di caramello fissate i beignets sul bordo della torta già cotta.
Preparate la crema: sbattete molto bene i tuorli d'uovo con lo zucchero, unite la farina poi il latte bollente sempre mescolando e mettete il composto sul fuoco finché si sarà addensato senza bollire. Prima di togliere dal fuoco, aggiungete la colla di pesce ammollata in acqua fredda e strizzata, levate la crema dalla fiamma e unite lo zucchero vanigliato, i bianchi d'uovo montati a neve e la panna montata. Dividete la crema in due parti e in una mettete il cioccolato in polvere oppure il cacao e mescolate bene. Quando sarà fredda disponete le due creme alternate a cucchiaiate riempiendo così il centro della torta.
Se lo preferite, potrete sostituire la pasta brisé del fondo con la torta soffice da farcire a pag. 17 tagliata a metà, bagnata di liquore e farcita con un po' della crema preparata, naturalmente tralasciando anche il bordo di pasta da beignets. Per il resto procedete come sopra indicato.

Indice

PREFAZIONE . . . . pag. 5

NOTIZIE STORICHE SUI DOLCI . . . . » 6

MISURE ED EQUIVALENZE . . . . » 8

PASTE BASI

1 - Beignets . . . . » 11
2 - Brioche . . . . » 12
3 - Pan di Spagna . . . . » 13
4 - Pasta brisée . . . . » 14
5 - Pasta frolla . . . . » 14
6 - Pasta margherita . . . . » 15
7 - Pasta per crèpes . . . . » 15
8 - Pasta sfogliata . . . . » 16
9 - Torta soffice da farcire . . . . » 17

SOFFIATI - BUDINI - CREME

10 - Budino di cioccolata . . . . » 18
11 - Budino di semolino . . . . » 19
12 - Crema di amaretti . . . . » 19
13 - Creme Gradina . . . . » 20
14 - Crema pasticciera . . . . » 21
15 - Glassatura bianca . . . . » 22
16 - Soffiato all'arancia . . . . » 22
17 - Soffiato al liquore . . . . » 23
18 - Soffiato di noci . . . . » 23
19 - Zabaglione . . . . » 24

DOLCI FREDDI

20 - Coppe Dina . . . . » 26
21 - Dolce Letizia . . . . » 26
22 - Tronco di castagne . . . . » 27
23 - Zuccotto casalingo . . . . » 28

DOLCI PER FAMIGLIA

24 - Crèpes Suzette alla casalinga . . . . . . » 29

25 - Crostata di mele . . . . » 30
26 - Dolce di mele e pane . . . . » 31
27 - Strudel . . . . » 31
28 - Torta di pane della Lydia . . . . » 33
29 - Torta di riso della zia Maria . . . . » 33
30 - Torta paradiso . . . . » 34

DOLCI PER OSPITI

31 - Coppe Annalisa . . . . » 35
32 - Coppe di banane . . . . » 36
33 - Crostata con crema e fragole . . . . » 36
34 - Dolce diplomatico . . . . » 39

L'ORA DEL TE'

35 - Biscotti a spirale . . . . » 40
36 - Gocce dorate . . . . » 42
37 - Palline dolci con nocciole . . . . » 42
38 - Pastine da tè . . . . » 43
39 - Torta d'arance . . . . » 44

LE MERENDE

40 - Biscotti di fiocchi d'avena . . . . » 45
41 - Dolce di mele al forno . . . . » 45
42 - Panettoncino casalingo . . . . » 46
43 - Tortine di arance e noci . . . . » 47

OCCASIONI VARIE

44 - Festa dei bambini: Torta alveare . . . . . . » 47
45 - Festa della mamma: Torta della mamma . . . . » 50
46 - Compleanno bambini: Torta Donatella . . . . . » 52
47 - Compleanno adulti: Torta gelata della Rellina . . » 53
48 - Comunione: Torta impero . . . . » 54
49 - Matrimonio: Torta nuziale . . . . » 55
50 - Battesimo: Torta Saint Honoré . . . . » 58

Tutte le ricette contenute in questo volume sono pubblicate per gentile concessione della VAN DEN BERGH div. UNIL-IT S.p.A. - Milano

Finito di stampare nel febbraio 1968
Stabilimento Grafico Marietti - Torino

Questo è un numero speciale della collana MARABOUT FLASH nella quale sono stati già pubblicati, sempre su ricette di Lisa Biondi:

17. LA CUCINA DELL'ESTATE
23. LA CUCINA DELL'AUTUNNO
25. LA CUCINA DELL'INVERNO
29. LA CUCINA DI PRIMAVERA
35. CUCINARE IN FRETTA
65. PICCOLI AVANZI... GRANDI PIATTI
70. CUCINARE BENE IN METÀ TEMPO

Mini - Marabout:

AUTUNNO TEMPO DI ARROSTI
GRAN FRITTO

editrice AMZ milano